

Steak ikan beku





© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Deskripsi.....	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh.....	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	4
9 Higiene dan penanganan	4
10 Syarat pengemasan	4
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori steak ikan beku.....	5
Bibliografi.....	6
Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan steak ikan beku.....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori steak ikan beku.....	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas steak ikan beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-4485.1:2006, *Tuna steak beku - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-4485.2:2006, *Tuna steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4485.3:2006, *Tuna steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*
SNI 01-4871.1:2006, *Meka steak beku - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-4871.2:2006, *Meka steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4871.3:2006, *Meka steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*
SNI 01-7264.1:2006, *Marlin steak beku - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-7264.2:2006, *Marlin steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-7264.3:2006, *Marlin steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*
SNI 01-7321.1:2009, *Steak tenggiri beku - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 01-7321.2:2009, *Steak tenggiri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-7321.3:2009, *Steak tenggiri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI tuna steak beku, meka steak beku, marlin steak beku dan steak tenggiri beku masing-masing 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu dan keamanan pangan, lembar penilaian sensori, serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 18 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.05.55 6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.



Steak ikan beku

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk steak ikan beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 2332.2:2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2332.4:2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholera pada produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2016, *Cara uji kimia - Penentuan kadar histamin dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 2372.1:2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 2332.6:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 6: Penentuan parasit pada produk perikanan*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

CAC/GL 21-1997, *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods*.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan*.

CAC/RCP 52-2003, 2nd edition: 2012, *Code of Practice for Fish and Fishery Products*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar atau beku yang melalui tahapan penanganan, pemotongan bentuk steak dan proses pembekuan.

3.2 Definisi proses

Produk yang diolah sesuai definisi produk harus melalui proses pembekuan cepat untuk mencapai suhu pusat produk sebesar -18°C atau lebih rendah dengan atau tanpa pelapisan es (glazing). Produk akhir harus dipertahankan dalam kondisi beku untuk menjaga kualitas produk selama transportasi, penyimpanan dan distribusi.

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku

Bahan baku berupa ikan segar atau beku yang sudah atau belum disiangi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan steak ikan beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan steak ikan beku

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a. Sensori	-	Min. 7 *			
b. Cemarkan mikroba		n	c	m	M
- ALT (3 kelas sampling)	koloni/g	5	1	10^4	10^5
- <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)	APM/g	5	1	< 3	3,6
- <i>Salmonella sp</i> (2 kelas sampling)	per 25 g	5	0	Negatif	td
- <i>Vibrio cholerae</i> (2 kelas sampling)	Per 25 g	5	0	Negatif	Td
c. Cemarkan logam					
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks.0,1			
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks.1,0			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks.0,4			

Tabel 1 – lanjutan (2 dari 2)

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
d. Histamin	mg/kg	Maks.100
e. Fisik - Suhu pusat	°C	Maks. – 18
f. Parasit	-	0
CATATAN * untuk setiap parameter sensori n jumlah sampel uji c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum td tidak diberlakukan		

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu pada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 2332.2:2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 2332.4:2006.

7.3 Cemarkan logam

- Merkuri sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Histamin sesuai SNI 2354.10:2016.

7.4 Fisik

Suhu pusat sesuai SNI 2372.1:2006.

7.5 Parasit

Parasit sesuai SNI 2332.6:2015.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba dan atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1 : 2011 dan CAC/RCP 52-2003 2nd edition : 2012.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk steak ikan beku memenuhi persyaratan sebagai bahan kemasan *food grade*.

10.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

11 Pelabelan

11.1 Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.

11.2 Selain memenuhi ketentuan pada subpasal 11.1, penamaan steak ikan beku disesuaikan dengan jenis bahan baku ikan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori steak ikan beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori steak ikan beku

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, seluruh permukaan dilapisi es	9					
• Tidak rata, bagian permukaan produk yang tidak dilapisi es kurang lebih 30%	7					
• Tidak rata, bagian permukaan yang tidak dilapisi es kurang dari 50%	5					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Pengeringan pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
• Pengeringan pada permukaan produk kurang dari 50%	5					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang dari 50%	5					
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Warna daging sesuai jenis, sangat cerah dan mengkilap	9					
• Warna daging sesuai jenis, cerah, kurang mengkilap	7					
• Warna daging sangat jelas berubah dari aslinya, kusam	5					
2 Bau						
• Bau sangat segar	9					
• Bau segar mengarah ke netral	7					
• Bau asam	5					
3 Tekstur						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					

Bibliografi

- [1] Commission Regulation (EC) No 188/2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards Heavy Metals - Official Journal of the European Union.
- [2] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22 - Office for Official Publications of the European Communities.
- [3] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Ema Hastarini - Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi KP (BBP4B-KP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan